

TR3SMANO.

vendimia 2018



VENDIMIA 2018:

Invierno suave y primavera lluviosa con retraso de la brotación. Las altas temperaturas durante el mes de junio propiciaron un adelanto de la floración. El verano fue seco y caluroso. Las temperaturas del mes de septiembre y a las reservas de agua existentes de primavera en el suelo permitieron una maduración óptima. La vendimia comenzó ya iniciado octubre. El otoño fue también seco, lo que permitió prolongar las vendimias hasta avanzado el mes de octubre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

Tinta del País o Tempranillo procedente de viejos viñedos (entre 35 y 80 años). Situados en Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo y Peñafiel. Roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas, arenas y gravas en el caso de Peñafiel.

NOTAS DE CATA:

Intensidad de color alta. Tono rojo cereza. En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul sobre los de fruta roja madura. El roble nuevo añade complejidad con notas tostadas y ahumadas, (cacao, toffee, café), y especias (pimenta). En boca es un vino carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

Envejecido en barricas de Roble Francés y Americano durante 16 meses.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 15% vol.
- Embotellado: marzo de 2020.
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: Muy Buena.
- Temperatura de servicio: 16°C.
- Producción: 47.314 botellas de 75 cl, 3950 botellas de 1,5L y 550 botellas de 3L.

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar aperitivos como jamón ibérico o queso curado de oveja. También con platos principales de lechazo, carte de caza y carne roja. Ideal para disfrutar con los postres, sobre todo chocolate negro.

Un vino elaborado por:

Fernando Remírez de Ganuza **Pedro Aibar**

RI
BE
RA
DEL
DUERO